Edoardo Nicoletti
ALCOLICA
LETIZIA
Un percorso per imparare a preparare
e consumare con gioia e serenità
cocktail e long drink
STREETLIB

Alcolica Letizia

Un percorso per imparare a preparare e consumare con gioia e serenità cocktail e long drink

Alcolica Letizia

Un percorso per imparare a preparare
e consumare con gioia e serenità
cocktail e long drink

Edoardo Nicoletti

Eido Lab A.P.S. - 2016

Sommario

Ringraziamenti

Voglio ringraziare innanzi tutto i miei amici, che fin da giovane mi hanno incoraggiato a perfezionare e condividere con loro i frutti della mia passione per la miscelazione alcolica.

Non essendo credente posso poi tranquillamente ringraziare il mio DNA che, a fronte di millenni di impegno evolutivo. mi ha fornito le giuste doti sensoriali per intuire subitaneamente quali ingredienti accostare con i migliori risultati, senza a causa loro rimanere vittima di ubriachezze moleste.

Contro il logorio della vita moderna

“Un uomo che si rende ridicolo quando è ubriaco non possiede l'arte dell'ubriacarsi.”
SAMUEL JOHNSON

"Contro il logorio della vita moderna" recitava lo slogan pubblicitario di un noto amaro alla metà del secolo scorso. Ed è innegabile che il successo dell'alcool nell'alimentazione umana (e non solo!) sia sicuramente legato al suo straordinario effetto rilassante, di efficace antidoto alle tensioni interiori ed esterne. Altrettanto noti da secoli sono gli effetti collaterali legati all'abuso di alcol sia di ordine sanitario che sociale.

Consumare alcol consapevolmente e nelle migliori formulazioni possibili è il segreto per trarne il meglio e vivere piacevoli esperienze assaporando tonificanti cocktail e rinfrescanti long drink.

Ma di cosa stiamo parlando? Un cocktail è una bevanda ottenuta tramite una miscela proporzionata ed equilibrata di diversi ingredienti alcolici, non alcolici ed eventualmente aromi. Un cocktail ben eseguito deve avere struttura, aroma e colore bilanciati; se eseguito senza l'uso di componenti alcoliche viene detto cocktail analcolico.

Il cocktail può essere servito con ghiaccio, senza ghiaccio a temperatura ambiente o addirittura caldo (es.: grog), oppure può essere solo raffreddato con del ghiaccio che viene eliminato prima di versarlo nei bicchieri.

Per prevenire l'abuso di nomi fittizi di cocktail come pure le modifiche arbitrarie a cocktail conosciuti, l'International Bartenders Association (IBA) ha codificato circa 60 ricette, cui ogni anno se ne aggiungono alcune mentre altre vengono eliminate.

Noi, che siamo per natura libertari e non amanti delle regole imposte, riteniamo invece che le ricette standard dell'IBA debbano costituire solo un punto di partenza a partire dal quale elaborare un proprio stile di preparazione e consumo, legato esclusivamente ai gusti personali e alla creatività del momento.

I long drink sono invece bevande alcoliche e analcoliche il cui volume varia dai 25 cl ai 30 cl, cioè assai più abbondanti e con alcool meno

concentrato rispetto ai cocktail. Sono drink rinfrescanti e dissetanti che si bevono a qualsiasi orario e pertanto anche i long drink alcolici lo devono essere in maniera moderata (il contenuto alcolico va mantenuto intorno al 20% del volume).

In questo volumetto troverete quindi una sorta di percorso originale alla scoperta di ingredienti, preparazioni e fatti diversi in qualche modo legati al piacere della degustazione di cocktail, long drink e misture alcoliche varie. Quindi non un ricettario per aspiranti professionisti ma una sequenza di suggerimenti, stimoli e indicazioni, speriamo utili e graditi al lettore.

Nella pagina seguente: Myrna Loy e William Powell sorseggiano un cocktail Martini in "L'uomo ombra" (The Thin Man - 1934, dir. Woody Van Dyke).

Alcuni ingredienti base

Per preparare cocktail e long drink si può utilizzare una grande varietà di ingredienti: distillati, liquori, sciroppi, aromi vari e poi tutte le diverse guarnizioni e decorazioni.

Quale che sia la miscela che andate a preparare ricordate di scegliere sempre ingredienti di buona qualità; per quanto possiate rispettare dosi e modalità di preparazione un cattivo alcolico o un aroma scadente rovineranno il delicato equilibrio dei vostri cocktail.

Quindi a seguire trovate un elenco assolutamente parziale di ingredienti base che sarebbe opportuno avere sempre a disposizione.

La fonte della gran parte delle informazioni che troverete in questa sezione è il web con la sua wikipedia, unita a qualche spruzzatina di ricordi personali.

Crown Royal
ROSSO
MARTINI&ROSSI
TORINO
Nutrition Facts

Brandy

Brandy è il nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo un periodo di invecchiamento in botte; questa denominazione è universalmente impiegata. In alcune zone l'acquavite di vino riceve una denominazione d'origine legata al territorio di produzione (Armagnac, Cognac). Il brandy si può produrre in qualunque Paese dove viene coltivata l'uva.

1 - Cognac Martell 1899

L'etimologia della parola viene fatta derivare dall'abbreviazione dell'inglese brandywine, a sua volta tradotto dall'olandese brandewijn, cioè vino bruciato (distillato). Gli olandesi nel XVII secolo erano i più attivi mercanti di vini e

di spiriti, e si rifornivano lungo le coste atlantiche, dalla Francia al Portogallo, per esportarli in Inghilterra e in tutto il Nord Europa.

Le prime testimonianze letterarie del termine risalgono al 1622: nella commedia inglese Beggar's Bush attribuita a John Fletcher si leggono le parole «Buy brand wine». Un'altra testimonianza si ritrova nelle Roxburghe Ballads del 1650: «it is more fine than brandewine». Pare quindi che all'epoca il termine fosse già di uso corrente per il distillato di vino. Ancora oggi nel Regno Unito brandy si usa per indicare il cognac.

Campari

Campari è un bitter alcolico ottenuto dall'infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcool e acqua, dall'aroma intenso e dal colore rosso rubino. Campari è distribuito in oltre 190 Paesi ed è tra i marchi più famosi al mondo oltre che un diffusissimo ingrediente base per cocktail.

2 - Bitter Campari - 1912

Le sue origini risalgono all'arrivo di Gaspare Campari a Milano nel 1862. Dopo anni di alterne vicende economiche tra Torino e Novara, apre il "Caffè Campari". Nel retro bottega Gaspare allestisce un laboratorio in cui crea gli

elisir che lo avrebbero reso famoso, primo fra tutti il Bitter all'uso d'Hollanda e successivamente il Cordiale.

La moglie di Gaspare Campari, Letizia Galli, alla morte del marito, nel 1882 prende le redini dell'attività di famiglia, per consegnarla in seguito al figlio.

Davide Campari, figlio di Letizia e Gaspare, nel 1915 apre il Camparino, sull'angolo opposto rispetto al Caffè Campari.

Nel 1919 cede il Campari e il Camparino. L'azienda si concentra sulla produzione di Campari e Cordial, i prodotti con la maggior penetrazione di mercato.

Crema cacao bianca

La crema di cacao bianca è un liquore trasparente al delizioso gusto del cioccolato al latte, accompagnato da toni leggeri di vaniglia e albicocca.

Fu sviluppato specificamente per i consumatori e i barman che volevano un liquore che rappresentasse il popolare gusto del latte al cioccolato, invece di quello al cioccolato fondente inizialmente utilizzato in campo liquoristico.

3 - Distillerie de Liqueurs Fines Crème de Cacao - 1930 circa

È composto da estratto di cacao, alcool e zucchero con l'aggiunta di aromi che variano da

fabbricante a fabbricante, ed è utilizzato, anche nella versione scura, essenzialmente come ingrediente per cocktail.

Le marche più diffuse sono Bols, De Kuyper e in Italia Stock e Buton.

Gin

Il gin è un distillato forte, chiaro, tipicamente incolore prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da frumento ed orzo in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante e radici: i botanicals. Tra queste sono presenti bacche di ginepro che caratterizzano il profumo e il gusto.

4 - William Hogarth, La strada del Gin, 1751

Il gin è stato elaborato per la prima volta nei Paesi Bassi verso la metà del Seicento ad opera di un medico dell'Università di Leida, Francisco Della Boe, meglio noto come Franciscus Sylvius il cui intento era quello di trovare un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie Orientali.

Dall'Olanda il gin si diffuse sempre più in Inghilterra la quale raggiunse l'apice della produzione allorché Guglielmo III di Orange nel 1690 vietò l'importazione di distillati stranieri, primo fra tutti il cognac degli acerrimi nemici francesi, favorendo così l'utilizzo delle eccedenze di cereali per la produzione di alcool da destinare alle distillerie di gin.

La produzione divenne così importante che addirittura si arrivò ad utilizzare tale bevanda come parte del salario da destinare agli operai; le conseguenze furono gravi ed importanti soprattutto dal punto di vista sociale per l'aumento del tasso di alcolismo nella popolazione più povera con importanti ripercussioni di ordine pubblico e di sicurezza. Il governo inglese tentò di porre rimedio con il Gin Acts ma senza esito.

Rum

Il rum (indicato anche come rhum nei paesi di lingua francese e ron in quelli di lingua spagnola) è l'acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa della canna da zucchero.

I precursori del rum risalgono all'antichità. Si ritiene che lo sviluppo di bevande fermentate prodotte dal succo di canna da zucchero sia iniziato nell'antica India o in Cina e da lì si sia diffuso. Un esempio di questi antenati è il "brum". Prodotto dai malesi, il brum risale a migliaia di anni fa. In un documento del XIV secolo Marco Polo parla di un "ottimo vino di zucchero" che gli venne offerto nell'attuale Iran.

La prima distillazione moderna di rum avvenne a Londra con le canne da zucchero indiane intorno al XV secolo, poi dopo il XV secolo venne prodotto a Londra con le canne da zucchero provenienti dalle Americhe. Invece la prima distillazione di rum nelle Americhe ebbe luogo nelle piantagioni di canna da zucchero dei Caraibi nel XVII secolo. Gli schiavi delle piantagioni scoprirono per primi che le melasse, un sotto-prodotto del processo di raffinazione dello zucchero, fermentavano in alcool.

Più tardi la distillazione di questi sottoprodotti alcolici concentrò l'alcool e rimosse le impurità, producendo i primi veri rum. La tradizione narra che il rum ebbe origine dapprima

sull'Isola di Barbados. Al di là della sua origine, i primi rum caraibici non erano di grande qualità. Un documento del 1651 dalle Barbados affermava che "Il maggiore intossicante prodotto sull'isola è il Rumbullion, detto anche Kill-Divil (ammazza-diavolo), ottenuto da canne da zucchero distillate, un bollente, infernale, e terribile liquore."

L'associazione tra rum e marineria risiede principalmente nel fatto che il rum era il liquore localmente disponibile negli anni d'oro della pirateria nei Caraibi, ma soprattutto dall'enfasi che a tale connubio venne data in alcuni lavori letterari quali il poema "Fifteen men on the Dead Man's Chest'" di Robert Louis Stevenson nel suo libro L'isola del tesoro.

Il pirata Barbanera nel XVIII secolo avrebbe punito alcuni dei suoi uomini rei di ammutinamento, abbandonandoli per un mese su "Cassa di uomo morto" (Dead Man's Chest), un isolotto disabitato e impervio delle Isole Vergini. Abbandonò 30 uomini, con soltanto una bottiglia di rum a testa e niente cibo, e quando tornò a prenderli ne erano sopravvissuti 15, da cui il testo della canzone

«Fifteen men on the dead man's chest—
Yo-ho-ho, and a bottle of rum!
Drink and the devil had done for the rest—
Yo-ho-ho, and a bottle of rum!»

5 - L'equipaggio del pirata Bartholomew Roberts si sollazza ai tropici trangugiando rum (1720 circa)

Sino alla seconda metà del XIX secolo tutti i rum erano liquori forti o scuri consumati solo dalle classi lavoratrici. Per espanderne mercato e redditività, la Commissione Reale di Sviluppo spagnola offrì un premio a chi avesse migliorato il processo produttivo del rum. Una delle figure

più importanti in questo sviluppo fu il catalano Facund Bacardí i Massó (in spagnolo Don Facundo Bacardi y Massó), che si trasferì dalla Spagna a Santiago di Cuba nel 1843.

Gli esperimenti di Don Facundo con le tecniche di distillazione, il filtraggio del carbone vegetale, la coltivazione di differenti ceppi di lievito e l'invecchiamento con botti di quercia americana aiutarono a produrre una bevanda più dolce e gradevole tipica dei rum leggeri moderni.

Vermuth

Il vermut o vermute oppure, con grafia francese, vermouth, è un vino liquoroso aromatizzato ideato nel 1786 a Torino. È un prodotto agroalimentare tradizionale italiano ed un ingrediente primario di numerosi cocktail.

6 - Etichetta dei primi del XX sec. - Vermuth Carpano - Torino

La sua gradazione e composizione è regolamentata dalla legge italiana che definisce vermut un prodotto di gradazione alcolica non inferiore al 14,5% e non superiore al 21% in volume, composto da almeno il 75% di vino bianco dolcificato ed aromatizzato. Anche la percentuale di zucchero è regolamentata, ma varia, come la gradazione alcolica, a seconda del tipo di vermut. Il vermut bianco e rosso devono esprimere una gradazione alcolica non inferiore ai 14,5% gradi e un tenore zuccherino minimo del 14%; il vermut secco, invece, deve avere una gradazione alcolica minima di 18 gradi e il 12% massimo di zuccheri. Il vermut viene ottenuto da vini bianchi zuccherini dal sapore neutro e delicato (bianco secco), da alcol a 95–96°, da zucchero (saccarosio) e da piante aromatiche, delle quali la più importante è l'assenzio maggiore (Artemisia absinthium L.) una pianta della famiglia delle Asteraceae.

Il vermut fu inventato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano a Torino, che scelse questo nome riadattando il termine Wermut, con il quale viene chiamata, in lingua tedesca, l'artemisia maggiore.

Vodka

La vodka (in polacco wódka e in russo водка, letteralmente acquetta) è un distillato ottenuto principalmente dalla fermentazione e successiva distillazione di vari cereali e di patate (fecola e polpa).

7 - Russkaya, una vodka sovietica alla conquista dell'occidente decadente e corrotto!

Tralasciando le sostanze responsabili dei sapori tipici di questa bevanda, la vodka è composta principalmente da acqua e alcool (etanolo) presente tra il 37,5 e il 60 percento in volume. Nella classica vodka russa, il tasso di alcool presente deve essere vicino al 40 percento, valore attribuito secondo una non confermata ma suggestiva leggenda addirittura dal famoso chimico russo Dimitri Mendeleev.

È considerata la bevanda superalcolica tradizionale polacca e russa. La parola vodka è, in varie lingue slave, diminutivo dei termini corrispondenti all'italiano acqua, in analogia con l'italiano acquavite che, similmente, designa una bevanda che ha l'aspetto limpido e trasparente dell'acqua. Essa è apparsa scritta, per la prima volta, in Polonia nel 1405. Nel 1520, nella sola Danzica in Polonia operavano già una sessantina di distillerie ufficiali, senza contare quelle clandestine.

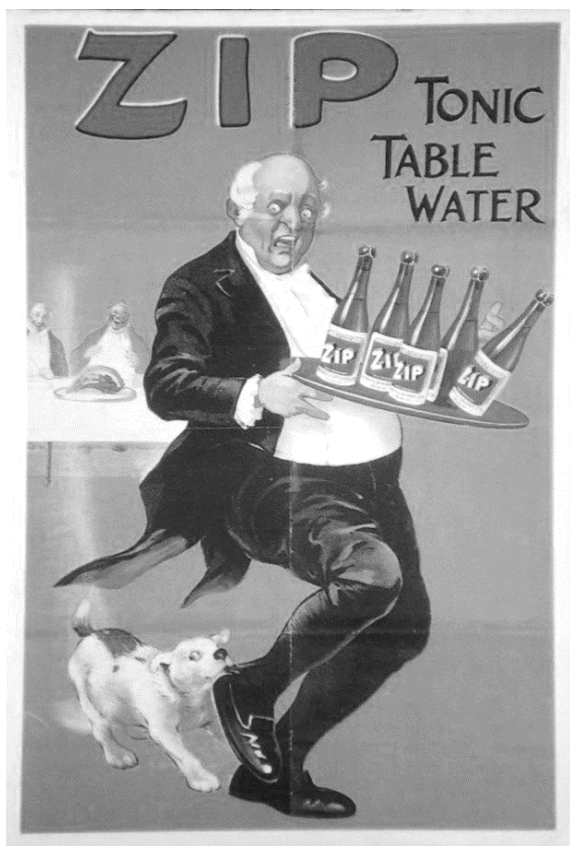
In Russia, nel 1649, lo Zar Alessio promulgò un codice imperiale per la produzione della vodka; e all'inizio del XVIII secolo i nobili proprietari terrieri avevano l'autorizzazione per detenere un alambicco per piccole produzioni di consumo privato.

Acqua tonica

L'acqua tonica è composta da acqua addizionata ad anidride carbonica, zucchero e aromi naturali, tra cui prevale il chinino (in dosi molto inferiori a quelle terapeutiche), che le dona il tipico gusto amarognolo. Fa parte dei cosiddetti soft drink.

Cosa rende così speciale l'acqua tonica? È il chinino, che in realtà è un farmaco miracoloso. È noto per curare la malaria, aiutare la digestione, il trattamento di crampi notturni alle gambe, e rimediare a parassiti intestinali e protozoi. Il Chinino deriva dall'albero china, che è originaria del Sud America. Fino al 1820, nessuno sapeva come utilizzare il chinino, l'unico modo era asciugare e polverizzare la corteccia intera in una polvere fine in acqua.

Ma nel 1820, due scienziati, Pelletier e Caventou, isolarono il chinino dalla corteccia, capirono come estrarre alcaloide chinina dal legno senza alcun effetto collaterale. La domanda per il chinino raffinato crebbe e prosperò.

Presto una società britannica brevettò la ricetta della tonic water e circa 100 anni più tardi, Schweppes iniziò a vendere acqua tonica negli Stati Uniti.

8 - Affisso pubblicitario ZIP tonic table water

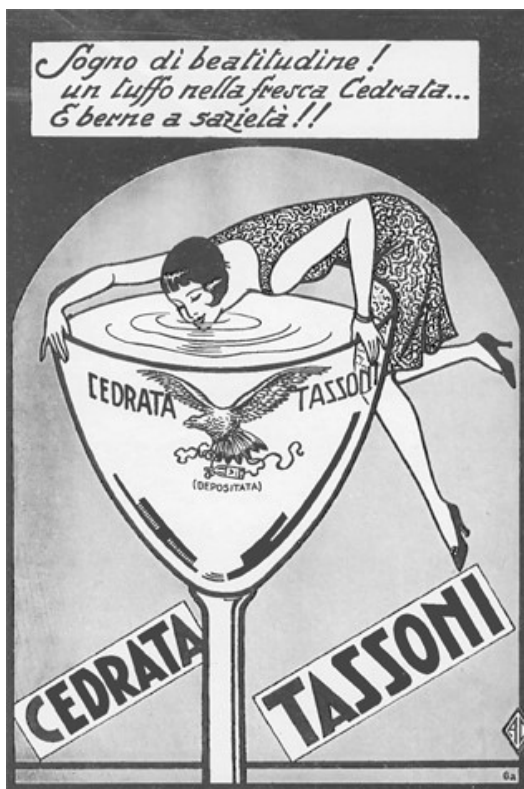
Cedrata Tassoni

La Cedrata Tassoni è una bevanda non alcolica di genere soft drink, prodotta dalla Cedral Tassoni, che ha i propri stabilimenti nella cittadina di Salò e sede legale a Brescia.

Le origini della società sono da ricercare nel 1750 quando viene fondata come Spezieria nel centro storico di Salò. Nel 1868, dopo essere divenuta farmacia, è acquistata dal marchese Nicola Tassoni, che nel 1884 la rivende a Paolo Amadei.

Oggi l'azienda è retta da Michela Redini, bisnipote di Paolo Amadei, utilizzando agrumi e cedri provenienti da Sicilia, Calabria e Puglia, imbottigliando 25 milioni di pezzi all'anno.

Gli ingredienti sono acqua, zucchero, anidride carbonica, acido citrico, aromi naturali di cedro, di agrumi e di cartamo.

La Cedrata Tassoni è nota anche perché il suo spot è uno dei più longevi della tv italiana in onda con lievi varianti ininterrottamente dal 1973.

9 - Pubblicità della Cedrata Tassoni - 1930 circa

Cocktail, miscele e long drink

In questa sezione del libro trovate le mie ricette. In gran parte non sono le canoniche ricette IBA ma variazioni o libere creazioni scaturite da felici momenti di creatività miscelatoria che annotavo di volta in volta. Un quadernetto nero ne è stato il depositario per oltre trent'anni e adesso il suo contenuto è qui, a vostra disposizione.

Ovviamente per ogni ricetta inserisco qualche riga di presentazione utile a meglio entrare nello "spirito" della preparazione.

Apfel teufel

L'apfel teufel è una delle mie prime intuizioni alcoliche, risale ai primissimi anni '80 del secolo scorso. Un fresco e piacevole long drink tentatore per le afose serate estive. Sia gli ingredienti che la preparazione sono alla portata di chiunque, e il risultato è garantito. Ispirato da chissà quale demone e dato che è a base di succo di mela lo chiamai allora apfel teufel (due parole che in tedesco significano mela e diavolo), salvo scoprire dopo trent'anni che con quelle parole in tedesco si indica proprio il diavolo tentatore che spinse Eva a raccogliere la mela proibita nel paradiso terrestre.

Bevetelo pure tranquillamente, gli effetti collaterali non sono paragonabili a quelli che ebbe a patire la coppietta biblica.

Ingredienti

- 1 parte di nettare (succo) di mela (assolutamente senza polpa, mi raccomando)
- 1 parte di vodka
- ghiaccio abbondante

Preparazione

In un grosso recipiente (normalmente uso un tegame metallico per cucinare la pasta) svuoto la bottiglia di vodka, quindi aggiungo una

pari quantità di succo di mela e infine abbondante ghiaccio in cubetti, anche molto grossi (si possono preparare dei mattoncini di ghiaccio gelando l'acqua in piccoli contenitori di plastica). Mescolo il tutto con un mestolo a cucchiaio e quando l'esterno della pentola si copre di brina servo versando nei bicchieri direttamente col mestolo.

10 - Adamo ed Eva - Lucas Cranach der Ältere, c. 1472 – 1553

Bellini

Il Bellini è un cocktail ufficiale IBA, appartenente alla categoria dei long drinks a base di vino bianco frizzante (usualmente del prosecco) e polpa frullata e succo di pesca.

Il Bellini è stato inventato nel 1948 da Giuseppe Cipriani, capo barista dell'Harry's Bar di Venezia. Per via del suo colore rosato che ricordò a Cipriani il colore della toga di un santo in un dipinto del pittore Giovanni Bellini,il barman chiamò il cocktail Bellini. Il drink divenne una specialità stagionale dell'Harry's Bar di Venezia, uno dei locali favoriti da Ernest Hemingway, Sinclair Lewis e Orson Welles. Successivamente divenne molto popolare anche alla sede dell'Harry's Bar di New York.

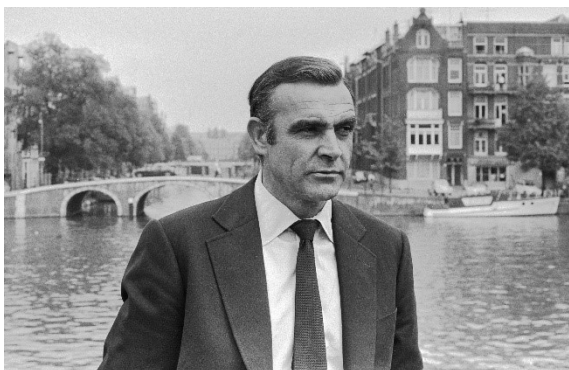
Ingredienti

- due parti di prosecco
- una parte di polpa di pesca

Preparazione

La ricetta originale vuole l'utilizzo di polpa e succo di pesca bianca veronese, schiacciata e non frullata, mescolata lentamente al prosecco per non provocarne una perdita eccessiva di gas; servire in un flûte.

11 - Giuseppe Cipriani all'Harry's Bar serve un cocktail a Ernest Hemingway (1950 circa)

Bond martini

12 - Sean Connery nei panni di James Bond ad Amsterdam, nel 1971, durante le riprese di Una cascata di Diamanti Dutch National Archives, The Hague, Fotocollectie Algemeen Nederlands Persbureau (ANeFo), 1945-1989

Un classico degli anni d'oro del cocktail internazionale, eppure a suo modo un falso. L'affascinante James Bond, protagonista dei romanzi di Jan Fleming che hanno dato successivamente origine alla serie cinematografica di successo, non beveva questa variante con vodka del tradizionale Martini, ma una mano nota miscela, il Vesper, di cui scopriremo insieme in questo stesso volume la ricetta.

Due preghiere: non chiamate questo cocktail, come alcuni pessimi contemporanei fanno, Vodkatini, è un oltraggio alla memoria di Bond;

e soprattutto non fatelo scaldare, va bevuto gelato, una volta scaldato è come un segreto violato, perde ogni valore.

Ingredienti

- Vodka Smirnoff 3 parti
- Martini Dry 1 parte
- Oliva 1 (per favore non usate quelle snocciolate ma quelle intere)
- Scorzetta di limone 1 (attenzione ai limoni, meglio biologici o almeno assolutamente ben lavati)
- Ghiaccio q.b. (in cubetti)

Strumenti necessari

- Shaker
- Misurino

Preparazione

Riempite circa per metà lo shaker con il ghiaccio in cubetti. Riempite di ghiaccio i bicchieri per raffreddarli.

Versate lentamente sul ghiaccio nello shaker la vodka e il Martini in modo che scorrendo sui cubetti di ghiaccio inizino a scioglierli. Mescolate facendo roteare lo shaker mantenuto dalla parte alta in modo che la forza centrifuga faccia scorrere i cubetti di ghiaccio verso il fianco del contenitore. Quando l'esterno dello

shaker sarà ricoperto da una brina uniforme togliere il ghiaccio dai bicchieri, versare solo il liquido dallo shaker nei bicchieri bloccando i cubetti di ghiaccio.

Guarnire con oliva e scorzetta di limone e servire immediatamente.

Brandy Alexander

L'Alexander è un cocktail di origine inglese dal gusto morbido e raffinato che appartiene alla categoria dei classici.

La sua storia, non proprio recente, trova fondamento nella Londra dei primi del '900 ove, in occasione della celebrazione delle nozze della principessa Mary con Lord Lancellis, il famoso barman Harry MacElhone lo creò, dal bancone del "Ciro's Club", per omaggiare la giovane sposa con il suo colore bianco.

Questo cocktail dal gusto dolce ma allo stesso tempo intenso arriva a stuzzicare anche chi di solito non apprezza le bevande alcoliche, tuttavia per l'irruenza dei suoi ingredienti è decisamente suggerito come after-dinner (non è consigliato quindi come aperitivo).

Come tutte le cose buone, l'Alexander è un drink ricco di grassi, dovuti soprattutto alla presenza della panna.

Ingredienti:

- 1/3 Crema di Latte (panna liquida)
- 1/3 Crema di Cacao
- 1/3 Brandy
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione

Mettete 4-5 cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungete gli altri ingredienti.

Agitate bene per 6-8 secondi e versate nel bicchiere.

Non necessita decorazioni. Si può aggiungere una spolverata di cacao o un pizzico di noce moscata in superficie, appena prima di servire.

13 - Brandy Alexander

French 75

Il French 75 è un cocktail a base di gin, champagne e succo di limone. Prende il nome dal cannone francese da 75mm alla cui potenza si fece riferimento per descriverne gli effetti quando fu creato durante la Prima guerra mondiale. Citato nel celeberrimo film Casablanca di Michael Curtiz (1942) ha gusto piacevolmente agrodolce.

Ingredienti

- 6 cl di champagne
- 3 cl di gin
- 1,5 cl di succo di limone
- 2 gocce di sciroppo di zucchero

Preparazione

Versate nello shaker 3 cl di gin, 1,5 cl di succo di limone e due gocce di sciroppo di zucchero. Agitate e filtrate in una flûte. Completate la miscela aggiungendo 6 cl di champagne. Mescolate delicatamente.

14 - Cannone francese da 75mm m.1897

Gazzetta dello Sport

Ecco, questo è un classico caso di preparazione alcolica di cui non riesco a ricordare l'origine. E neppure il nome che le ho dato mi viene in soccorso in quanto è evidentemente riferito al colore finale della miscela, lo stesso delle pagine della bibbia quotidiana degli sportivi. Escludo però che il riferimento vada oltre il colore rosa in quanto confesso di non aver mai aperto in vita mia quel giornale.

Ingredienti

- sorbetto al limone - 5 parti
- liquore fragolino - 1 parte
- gin - 1 parte

Preparazione

Mescolate con una bacchetta i tre ingredienti accertandosi che siano assolutamente gelati. Servite con una cannuccia eventualmente decorando con una fragola.

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa della vita

Melogranoshot

Il melogranoshot non è propriamente un cocktail, ma ci piace proporlo come intermezzo alcolico-rinfrescante in diverse situazione, anche durante un pasto sostanzioso. Va consumato schiacciando in bocca il contenuto del bicchiere (rigorosamente shot), semi di melograno freschi e vodka, in modo da sprigionare tutti i succhi del frutto. Insomma è un cocktail che si miscela nella nostra bocca!

Ingredienti

- 1 shot di vodka
- semi di melograno a riempire circa 1/3 del bicchierino

15 - Melogranoshot

Palmina

Ecco un altro long drink frutto dei demoni creativi evocati dall'afa estiva. Per la cronaca Palmina è una gentile signora in età, è stata una dolce maestrina per tutta la vita e ora si gode serenamente la pensione, anche sorseggiando in compagnia piacevoli intrugli come questo che le ho dedicato.

16 - Questa non è Palmina, ma avrebbe potuto esserlo in gioventù

Ingredienti

- Due bicchieri di vino rosso
- Tre cucchiai di tè solubile alla pesca
- 18 cubetti di ghiaccio
- due pizzichi di cannella in polvere

- due pizzichi di chiodo di garofano schiacciato
- un pizzico di bacche di ginepro schiacciate

Preparazione

In un grande mixing glass sciogliete il tè solubile nel vino freddo. Aggiungete gli aromi, il ghiaccio e mescolate fino a scioglimento del 50% circa dello stesso; servite in un bicchiere alto con cannuccia e ghiaccio.

Puff…

Per non infrangere copyright di questa preparazione non possiamo completare il nome. Basti sapere che fa riferimento alle petulanti creature azzurrognole del francese Peyo diffusesi come una pandemia in tutto il mondo, così come azzurro è il colore della miscela una volta pronta al consumo.

Questo non è un cocktail e neppure un long drink, ma un semplicissimo e gustosissimo frappè, rinfrescante ed energetico, dal colore davvero sorprendente.

Ingredienti

- Blue Curaçao - 1 parte
- latte intero freddo - 4 parti
- cubetti di ghiaccio
- un rametto di menta
- Strumenti necessari
- Frullatore

Preparazione

Niente di più semplice: si mettono nel bicchiere del frullatore latte e Blue Curaçao e si aggiunge ghiaccio in quantità variabile a seconda della diluizione desiderata. Azionate il frullatore e aspettate finchè il composto non assume un colore azzurro uniforme e un piacevole aspetto schiumoso con un volume circa doppio

di quello iniziale. Servite in un grande bicchiere alto con cannuccia (preferibilmente nera) guarnendo il tutto con un rametto di menta.

17 - Che ci crediate o no questa è una delle poche immagini al mondo liberamente riproducibili dei Puff...Si tratta di un parco giochi ad Ankara in Turchia e, per quanto brutta, non vi resta che accontentarvi.

Punch

Per punch si intende una serie di bevande alcooliche usate per lo più come digestivo. Un altro uso del punch è in qualità di tonico, riscaldato con fette di buccia di limone o arancia.

Il termine parrebbe derivare da una parola sanscrita che significherebbe "cinque", (la radice indoeuropea è la stessa del latino quinque e del greco pente), in quanto simili prodotti sarebbero stati scoperti dagli inglesi colonizzatori in India, ed erano costituiti da cinque ingredienti base.

Ingredienti

- aromi vari, buccia d'arancia e/o di limone
- spremuta o succo di frutta
- sciroppo di glucosio o di zucchero
- alcool (solitamente rum)
- acqua.

Preparazione

Non esiste una ricetta unica, al punto che si considerano punch anche bevande completamente analcoliche. L'elemento fondamentale è il succo o spremuta di frutta variamente aromatizzato, dolcificato e diluito.

Per la nostra preparazione ci basiamo su una filastrocca tradizionale:

"One of Sour, Two of Sweet, Three of Strong, Four of Weak."

18 - Punch!

Red heat

Questa è una variante del cocktail Martini per bevitori coraggiosi. La sua ideazione risale al mio periodo più "sperimentale" in cui viaggiavo con due valige, una di vestiti e l'altra di alcolici (che ci crediate o no la cosa è vera).

Ingredienti

- Vodka Moskovskaya 3 parti
- Martini Dry 1 parte
- Peperoncini 2 (io li raccolgo dalla pianta e li congelo in modo da averli sempre freschi)
- Taralli al seme di finocchio (scaldatelle prima bollite e poi cotte al forno)
- Ghiaccio q.b. (in cubetti)

Strumenti necessari

- Mixing glass
- Shaker
- Misurino

Preparazione

Versate una parte di vodka nel mixing glass e metteteci in infusione i semi di un peperoncino per un'ora circa a temperatura ambiente.

Riempite circa per metà lo shaker con il ghiaccio in cubetti.

Riempite di ghiaccio i bicchieri per raffreddarli in modo che poi non riscaldino il cocktail.

Versate lentamente sul ghiaccio nello shaker le due parti residue vodka e il Martini in modo che scorrendo sui cubetti di ghiaccio inizino a scioglierli.

Aggiungete ora la vodka con i semi di peperoncino (io non li filtro, ma li lascio fluttuare nella bevanda, ma se vi danno fastidio prendete un colino e separateli dall'infusione).

Mescolate facendo roteare dolcemente lo shaker mantenuto dalla parte alta in modo che la forza centrifuga faccia scorrere i cubetti di ghiaccio verso il fianco del contenitore.

Quando l'esterno dello shaker sarà ricoperto da una brina uniforme togliete il ghiaccio dai bicchieri, versate solo il liquido dallo shaker nei bicchieri bloccando i cubetti di ghiaccio.

Guarnite il bicchiere con il secondo peperoncino e servite immediatamente.

Le scaldatelle sono indispensabili per spegnere il piccante del peperoncino, ma i più coraggiosi non esiteranno ad assaporare il peperoncino di guarnizione mentre gustano il cocktail.

Syllabub

Il syllabub è un dessert tradizionale inglese a base di panna e vino, dal gusto molto particolare. Le prime tracce di questa ricetta risalgono a scritti del XVI secolo. Si racconta che in origine fosse preparato con i primi spruzzi di latte prodotti alla mungitura (più grassi e spumosi).

Nell'800 la sua diffusione è stata fortemente compromessa dalla comparsa del gelato, dapprima artigianale e poi industriale. Negli ultimi anni è stato riscoperto, anche con varianti piuttosto diverse dall'originale.

Ingredienti

- 250 ml panna (da montare)
- 150 ml vino dolce
- 3 cucchiai di succo di limone
- 1 spruzzata di succo d'arancia
- buccia grattugiata di 1/2 limone
- 55 gm. zucchero

Preparazione

Scaldate lo zucchero con il succo di limone e la buccia grattugiata per dissolverlo per bene (vi consigliamo di farlo nel microonde a bassa potenza). Unite lo sciroppo al limone freddo al vino dolce.

Montate la panna a neve ben soda e incorporatela delicatamente nel vino aromatizzato dal limone.

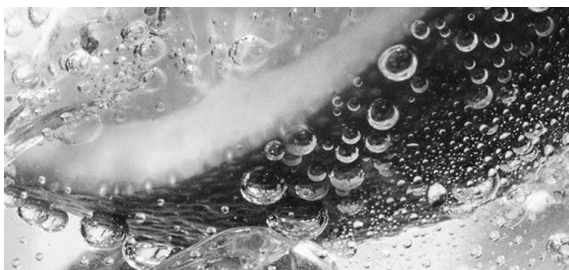
Versate il composto panna vino in bicchieri alti e fate raffreddare per alcune ore.

Al momento di servire decorate a piacere i bicchieri, per esempio con dei rametti di rosmarino o dei grappolini di ribes.

19 - Syllabub guarnito con frutti di bosco e menta.

Tonico eccentrico

Tonico eccentrico è una elaborazione originale che fonde due classiche preparazioni long drink (Gin Tonic e Gin Fizz) con suggestioni mediterranee e coloniali.

Perfetta unione tra i gusti amaro del chinino, acre degli agrumi e dolce dello zucchero di canna, il tutto rinforzato dalla base alcolica dell'aromatico Gin.

20 - Mi raccomando... niente cubetti di ghiaccio, ma una bella fettina di limetta congelata!

Ingredienti

- 6 parti di Acqua tonica
- 1 parte di Gin
- 1 parte di spremuta di limone fresco
- 1/2 parte di zucchero di canna
- fettine di limetta

Attrezzatura

- Bicchiere tumbler alto
- Mixing glass
- Cucchiaino lungo
- Cannuccia

Preparazione

Accertatevi che l'acqua tonica sia ghiacciata, spremete il limone e filtratene il succo in un contenitore, dopodiché prendete il mixing glass e versate succo di limone e gin in parti uguali, versate lo zucchero di canna e mescolate con un cucchiaino lungo fino a completa soluzione. A questo punto aggiungete l'acqua tonica senza mescolare per evitare di compromettere la "frizzantezza" del preparato.

Prima di servirlo con la cannuccia, immergete nel bicchiere una fettina di limetta precedentemente congelata in freezer; darà un tocco in più al già piacevole gusto della bevanda e la manterrà fresca.

Vincent

Non a Van Gogh ma al magnifico Vincent Price (1911-1993) è dedicata questo frappè alcolico dall'apparenza gotica. Come l'istrionico attore americano vi stregherà con la sua miscela di gusto ed energie luciferine.

Ingredienti

- Crema cacao - 3 parti
- succo di mirtillo - 1 parte
- latte intero freddo - 4 parti
- cubetti di ghiaccio
- stick o biscotti ricoperti al cioccolato fondente (es.:Mikado, Afrika, Togo)

Strumenti necessari

- Frullatore

Preparazione

Molto semplice: si mettono nel bicchiere del frullatore latte, succo di mirtillo e Crema cacao; si aggiunge ghiaccio in quantità variabile a seconda della diluizione desiderata. Si aziona il frullatore e aspettando finchè il composto non assume un colore azzurro uniforme e un piacevole aspetto schiumoso con un volume circa doppio di quello iniziale. Servite in un grande bicchiere alto con cannuccia (preferibilmente

nera) guarnendo il tutto con uno stick al cioccolato fondente, altri biscottini ricoperti dovranno essere a disposizioni dei fortunati bevitori.

21 - Vincent Price a Broadway in Angel Street - foto di Carl Van Vechten, 1942.

White russian

"Il grande Lebowski" (1988) dei fratelli Coen, è diventato immediatamente un film di culto. Jeffrey Lebowski (Jeff Bridges) detto Drugo (Dude nell'originale) è un fannullone che vivacchia senza troppi problemi tra una partita di bowling con gli amici Walter e Donny, una "canna" rilassante e grandi quantità di White Russian. Nel corso del film ne beve ben nove.

Nonostante la gradazione alcolica non trascurabile (intorno al 20% vol in genere), presenta un gusto molto delicato e dolce, tanto da poter essere servito come "dessert".

Ingredienti

- 5,0 cl di vodka
- 2,0 cl di liquore al caffè. È preferibile usare la Kahlua o in mancanza di essa il Borghetti (suo corrispettivo italiano), che tuttavia è meno indicato in quanto più amaro.
- panna
- cubetti di ghiaccio

Preparazione

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio. Si versano vodka e liquore nel bicchiere e si mescola.

Successivamente versate la panna liquida appena montata con lo shaker tradizionale direttamente nel bicchiere preferibilmente facendola cadere su qualche cubetto di ghiaccio.

Non va aggiunta nessuna decorazione e non va mescolato. Inoltre andrebbe servito con una cannuccia corta, in modo tale da poterlo alternativamente sorseggiare e mescolare.

22 - White russian a la Lebowsky.

Una utile appendice

*"Champagne! Nella vittoria è un premio,
nella sconfitta una necessità"*
NAPOLEONE BONAPARTE

Dato che oltre che un piacere ho sempre considerato il consumo di alcol un fenomeno socio-culturale (e recenti studi di antropologia confermano che tale è da intendersi anche in specie animali diverse da quella umana) trovo utile erudire i lettori di questo libercolo in merito ai gusti alcolici di una serie di celebrità. Sono quasi tutti anglosassoni perché in quella cultura, al contrario che in quella italica, informare il prossimo su cosa si beve è ritenuta una pratica non disdicevole.

- Aniston Jennifer: Margarita
- Bender (robot): birra
- Bogart Humphrey: scotch, Martini cocktail
- Bonaparte Napoleone: champagne, assenzio, Chambertin
- Bowie David: Martini cocktail, gin Bombay Sapphire
- Bukowsky Charles: wiskey, birra
- Churchill Winston: scotch, brandy, champagne, Highball e Martini cocktail
- Curtis Tony: vodka

- Depp Johnny: vino, Bourbon sour cocktail
- Elisabetta II (regina): Gin tonic
- Fitzgerald Francis Scott: gin, Martini cocktail
- Giant Andre the: birra, vodka
- Hemingway Ernest: assenzio, vino, rum, Daiquiri, Martini e Mojito cocktail
- King Martin Luther: vino
- Manet Edouard: assenzio
- Martin Dean: scotch
- Minogue Kylie: Martini cocktail
- Monroe Marilyn: champagne
- Nixon Richard: Martini cocktail
- Parker Dorothy: Whisky sour e Martini cocktail
- Pascoli Giovanni: vino
- Roosevelt Franklin Delano: brandy, scotch, Martini cocktail
- Sinatra Frank: bourbon, whiskey, scotch, Martini cocktail
- Travolta John: Martini cocktail